

Con il patrocinio del

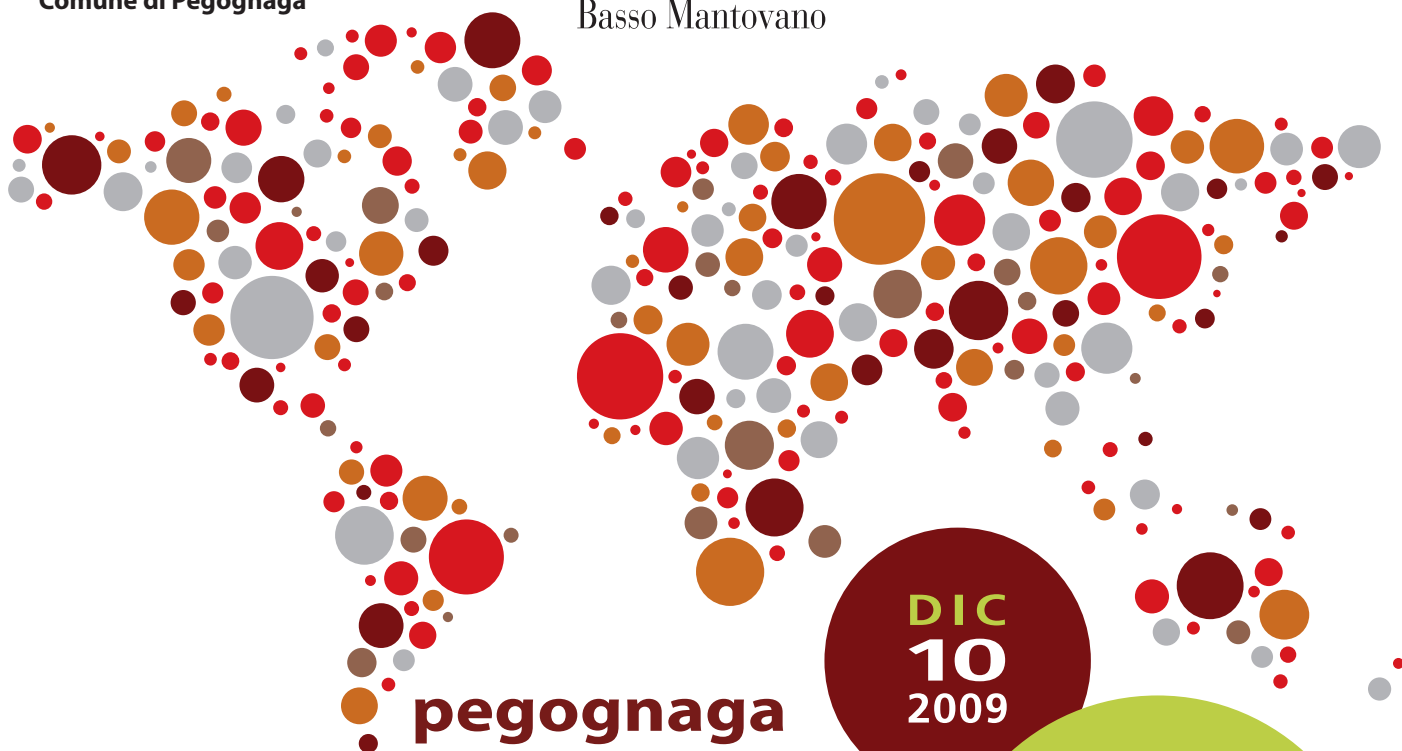


Comune di Pegognaga



Slow Food®
Basso Mantovano

COMUNITÀ DEL CIBO DELLA
MOSTARDA MANTOVANA



pegognaga

presso Teatro Comunale
dalle ore 19.00 in poi

INGRESSO GRATUITO

DIC
10
2009

Terra®
madre
day

festeggiamo mangiando locale

ore 19,00 apertura e inizio manifestazione

nel foyer del teatro **il mercato dei produttori locali**

esposizione di prodotti dei produttori locali, distribuzione di materiale informativo

ore 21,00 saluti del Sindaco di Pegognaga

Dimitri Melli

presentazione della serata con interventi di delegati di

Slow Food Basso Mantovano

Comunità del Cibo della Mostarda Mantovana

Comunità dell'Apprendimento dell'Orto Scolastico

ore 21,30 proiezione del film

"Terra Madre" di Ermanno Olmi

documentario, Italia, 2009 - 78'

ore 22,45 Al termine, saluti e brindisi conviviale

www.slowfoodbassomantovano.it



Terra Madre è un progetto concepito da Slow Food, frutto del suo percorso di crescita e che oggi ha il suo fulcro nella convinzione che **“mangiare è un atto agricolo e produrre è un atto gastronomico”**. Da sempre Slow Food si è schierato per i piaceri della tavola e il buon cibo e ha difeso le culture locali di fronte alla crescente omogeneizzazione imposta dalle logiche cosiddette moderne di produzione, distribuzione ed economia di scala. Ed è proprio seguendo fino in fondo queste logiche che Slow Food si è reso conto di quanto fosse necessario proteggere e sostenere i piccoli produttori, ma anche cambiare il sistema che li danneggia, mettendo insieme gli attori che hanno potere decisionale: consumatori, istituti di formazione, chef e cuochi, enti di ricerca agricola, organizzazioni non governative...

Così è nata Terra Madre: per **dare voce e visibilità ai contadini, pescatori e allevatori che popolano il nostro mondo**. Per aumentare, nelle comunità dei produttori e nell'opinione pubblica, la consapevolezza di quanto è prezioso il loro lavoro. Per dare ai produttori qualche arma in più per continuare a lavorare in condizioni migliori, per il bene di tutti noi e del pianeta. Per queste ragioni, **costruire una rete mondiale** – che disponesse di strumenti di condivisione delle informazioni e che offrisse la possibilità di imparare dalle esperienze altrui e di collaborare con gli altri – è sembrato fondamentale.

La **rete di Terra Madre** è costituita da tutti coloro che vogliono agire per preservare, incoraggiare e promuovere metodi di produzione alimentare sostenibili, in armonia con la natura, il paesaggio, la tradizione. Al centro del loro impegno c'è un'attenzione particolare per i territori, per le varietà vegetali e le specie animali che hanno permesso nei secoli di preservare la fertilità delle terre.

La visione di Terra Madre si oppone allo sviluppo scriteriato e alla ricerca di un aumento sistematico e costante dei rendimenti e dei margini economici, attraverso la vendita dei propri prodotti sul mercato globale. In effetti, la ricerca esasperata del profitto ha ripercussioni molto pesanti su tutti noi, contribuenti e abitanti del pianeta nonché sui piccoli produttori che pagano il prezzo di questi meccanismi, perché non hanno i mezzi per accedere a canali commerciali locali e sono schiacciati da sistemi di sovvenzioni che non permettono di sviluppare attività agricole in condizioni giuste.

Giorno dopo giorno, la famiglia di Terra Madre si allarga, si arricchisce, si organizza per meglio tutelare prodotti e culture culinarie locali. Nel loro quotidiano le comunità di Terra Madre danno concretezza al concetto di qualità di **Slow Food: buono, pulito e giusto**, dove *buono* si riferisce alla qualità e al gusto degli alimenti, *pulito* a metodi di produzione rispettosi dell'ambiente, *giusto* alla dignità e giusta remunerazione dei produttori e all'equo prezzo dovuto dai consumatori.

Fanno parte della rete di Terra Madre:

le **comunità del cibo**. Sono gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo di qualità in maniera sostenibile e sono fortemente legate a un territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale.

I **cuochi**. Essi hanno un ruolo fondamentale. Sono gli interpreti di un territorio, che valorizzano attraverso la loro creatività. I cuochi di Terra Madre hanno capito che non si può separare il piacere dalla responsabilità verso i produttori, senza i quali non esisterebbe una cucina di successo. I ristoranti sono il luogo ideale per trasmettere questa filosofia ai consumatori. I cuochi rafforzano le comunità del cibo dialogando e collaborando con i produttori, e per questa via lottano anch'essi contro l'abbandono delle culture tradizionali e la standardizzazione del cibo.

250 **università** e centri di ricerca, con oltre 450 accademici in tutto il mondo, fanno parte della rete di Terra Madre e si impegnano, nel proprio ambito e con gli strumenti a loro più consoni, a favorire la conservazione e il rafforzamento di una produzione di cibo sostenibile, attraverso l'educazione della società civile e la formazione degli operatori del settore agroalimentare.